クリステル取扱説明書

クリステル主なラインナップ

名称	鍋	ふた	ハンドル/グリップ	両手鍋深型専用アイテム
グラフィット ■外側面:鏡面加工	深鍋 浅鍋 ミルクポット	P. 8参照 ステンレスふた ドームガラスふた	P. 6〜7参照 ハンドル グリップ ※グリップは各種ふたには使用できません。	クッキングバスケット クッキングプレート
L ■外側面:ヘアライン加工（つや消し）	深鍋 浅鍋 ミルクポット	フラットガラスふた		
ストラーテ ■外側面:ヘアライン加工（つや消し）	片手深鍋 両手深鍋 ミルクポット	フラットガラスふた つまみ付き		

※アイテムは変更になることがあります。ご了承ください。

ノンスティック加工品

ノンスティック・フライパン　ノンスティック・中華鍋

仕様

鍋本体

種類	鍋側面の材質	底の材質
ミルクポット、深鍋、浅鍋、フライパン	ステンレス	ステンレス、アルミニウム、ステンレスの3層構造
ノンスティック・フライパン	ステンレス ＋ノンスティック加工	ステンレス、アルミニウム、ステンレスの3層構造 ＋ノンスティック加工
中華鍋	ステンレス、アルミニウム、ステンレスの3層構造 ＋ノンスティック加工	ステンレス、アルミニウム、ステンレスの3層構造 ＋ノンスティック加工

その他

種類	主な材質	その他
蒸し器	ステンレス	
クッキングバスケット	ステンレス	
クッキングプレート	ステンレス	
ステンレス製ふた	ステンレス	
ガラス製ふた	強化ガラス（耐熱温度160℃まで）	ステンレス
ハンドルゼニス	ステンレス	鋳物
ハンドル	ステンレス	フェノール樹脂、鋳物
グリップ	ステンレス	フェノール樹脂、鋳物

安全上のご注意

【安全上のご注意】

🚫 してはいけない「禁止」を示します　❗ 必ずしていただく「強制」を示します

- 🚫 お子様の手の届くところで使用したり、置いたりしないでください。
  やけどやケガ、思わぬ事故の原因になります。
- 🚫 空だきをしないでください。万一誤って空だきをした場合でも水などをかけて急冷しないでください。
  変形・変色、底板の剥離、やけどの原因になります。
- 🚫 使用中や使用直後は鍋・ふたの把手、柄を素手でつかまないでください。
  やけどの原因になります。必ず鍋つかみなどを使用してください。
- ❗ お手入れは必ずある程度冷めてから行い、加熱調理直後に水などを掛けないようご注意してください。
  変形・変色、やけどの原因になります。
- 🚫 水や牛乳などの飲み物、みそ汁やカレー、シチューなどを強火で急激に加熱しないでください。
  突然沸騰（突沸現象）が起こって、高温の内容物が飛び散り、やけどやケガの原因になります。
  かき混ぜながら中火以下で加熱してください。
- 🚫 電子レンジに入れないでください。
  故障・事故の原因になります。
- 🚫 ストーブの上で使用しないでください。
  転倒して内容物がこぼれたり、把手が変形し、やけどや破損の原因になります。
- 🚫 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
  ふきこぼれなどによるやけどやケガの原因になります。
- 🚫 塩分や油脂を含んだ汚れがついた状態や濡れた状態で放置しないでください。
  さび・腐食の原因になります。
- 🚫 お玉などの金属製品を鍋底に接触させたまま放置しないでください。
  さび・腐食の原因になります。
- 🚫 落下させたり、衝撃をあたえたりしないでください。
  破損やケガの原因となります。
- 🚫 油で調理をするときは加熱しすぎない（200℃以上にならない）ように注意し、そばから離れないでください。
  発煙・発火し、火災の原因となります。

取り扱い上の注意

【初めてご使用になる前に】

- 各部に異常がないことをご確認ください。
  亀裂、破損、把手や鍋底にガタつきや変形があった場合は
  使用しないで、お買い求めのお店、または弊社（P16ご参照）までご連絡ください。
- 商品にシール・ラベルなどが貼ってある場合は剥がしてご使用ください。
- 新品の鍋は、まず内面を食器用洗剤でよく洗い、一度湯を沸かしてからお使いください。
  このとき金気（金属臭）を感じられるようでしたら食酢で内面を拭いてから水洗いしてください。

【ガスコンロで使用するときは】

- 中火～弱火の範囲で使用してください。

弱火　もっとも小さな火加減（ほたる火）

中火　鍋底に炎の先端が垂直にやっと触れるくらいの火加減

🚫 ガスの炎が鍋の側面までまわるような強火では使用しないでください。
4000Kcal/hのハイカロリーガスバーナーで使用しないでください。
鍋底の破損や変色、把手の破損などの原因になります。

強火

【IHクッキングヒーターで使用するときは】

- 中火～弱火の範囲で使用してください（下の表をご参考にしてください）。

	中火	弱火
電磁調理器	Panasonic製の場合 ビルトイン調理器200V=5段階の3～4 卓上調理器100V=「中火」	Panasonic製の場合 ビルトイン調理器200V=5段階の1 卓上調理器100V=「弱火」

- 効率よく加熱できるよう、底についた水滴などはきれいに拭き取ってください。
- ヒーターの中央部に置いてください。
- 底がガタついていたり、変形が生じた場合は使用しないでください。

※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書にそって正しくご使用ください。

🚫 IHクッキングヒーター、電気調理器、ハロゲン調理器は、
急激な加熱や高出力では使用しないでください。
底の変色や破損の原因となります。

強火

使用方法

【ハンドル】ハンドルは以下のアイテムに取り付けて使用することができます

ハンドル

●グラフィット、Lの全ての両手鍋（浅型・深型）　●ミルクポット

●ステンレスふた　●ドームガラスふた　●フラットガラスふた

●ノンスティック・フライパン　●ノンスティック・中華鍋

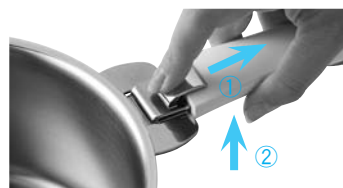
ハンドルの取り付けかた

1 把手の穴に、斜め上からハンドルを差し込みます

2 カチッと音がするまでハンドルを下げます

※フラットガラスふたの小さいサイズのふたに取り付ける際は、ふたが浮かないよう片手で軽く押さえてながら取り付けてください。加熱調理中は素手でふたを押えないよう注意してください。

ハンドルのはずしかた

ハンドルのボタンを手前に引きながら（①）、上方へ引き上げて（②）外します

⚠ 注意

- ハンドルを鍋などにつけたまま加熱調理をしないでください。ハンドルが高温になり、やけどや破損の原因になります。
- 鍋などに取り付けたハンドルを持つ際は、決してボタンに触らないでください。
  誤ってハンドルが外れた場合、鍋を落とし、やけどやケガの原因になります。

  オーブン調理の際はハンドルを外してください。

使用方法

【グリップ】グリップは以下のアイテムに取り付けて使用することができます

グリップ

●グラフィット、Lの全ての両手鍋（浅型・深型）　●ミルクポット

●ノンスティック・フライパン　●ノンスティック・中華鍋

グリップの取り付けかた

グリップの差込口を鍋の把手にカチッと音がするまで差し込みます

グリップのはずしかた

ボタンを押しながらグリップを引き抜きます

装着後は、必ずグリップの留め金が下がっていることを確認してください。留め金が上がったままではグリップが抜ける危険性があります。

⚠ 注意

- グリップを鍋などにつけたまま加熱調理をしないでください。
  グリップが高温になり、やけどや破損の原因になります。
- 鍋などに取り付けたグリップを持つ際は、決してボタンに触らないでください。
  誤ってグリップが外れると、鍋を落とし、やけどやケガの原因になります。
- グリップをふたに取り付けないでください。
- 鍋を持ち上げる際は、必ず左右両方にグリップを取り付けるか、ハンドルと併用してください。
  片方だけグリップを取り付けた状態でのご使用は危険ですのでおやめください。
- オーブン調理の際はグリップをはずして行ってください。

使用方法

【ふた】

●ステンレスふた　●ドームガラスふた　●フラットガラスふた　●フラットガラスふた つまみ付き

ふたの取り扱い

使用前にふたのつまみがゆるんでいないか確認してください。
緩んでいた場合は、軽く止まる程度に締め直してください。
※きつく締めすぎると破損の原因になります。

ふたと調理

ふたを活用することによって、保温性や蓄熱性の高さをより発揮できます。スピーディな加熱や、材料そのものの水分やうまみを活かした調理を可能にします。

■ ふたは調理のシグナル
ふたをして中火で加熱し、ふたと本体の間から蒸気が出始めると、中の材料が十分に加熱されて沸騰状態になったシグナル。 弱火に切り換える目安になります。

■ ふたの裏についた水滴が加熱中の鍋の中に落ちない工夫
調理中、ふたを開ける際は斜めに持ち上げず、真上に持ち上げて外し、そのまま水平に移動させて下さい。
揚げ物の場合など、水滴が鍋中の油に落ちて、はねるのを予防します。
加熱調理のふたを開ける際には、熱い蒸気でやけどをしないよう、ご注意ください。

■ グラフィットのふたはバットとして利用できます
グラフィットのふたはつまみを下にして置くと、調理中に材料や木ベラ、さい箸などを置くことができます。
クッキングバスケットを置けば、水切り、油切りにも利用できます。

⚠ 注意

🚫 ガラス製のふたは揚げ物やオーブン調理など高温になる調理には使用しないでください。
破損の原因となります。

🚫 ガラス製のふたに急激な温度差を与えないでください。破損の原因となります。
×高温に加熱した鍋などにガラス製のふたを使用する
×高温になったガラス製のふたを水に沈めたり、水をかけたりする

🚫 ガラス製のふたは鍋からずらした状態で使用しないでください

🚫 ガラスを傷つけるおそれのあるクレンザーや磨き粉、スチールタワシ等は使用しないでください。

【クッキングバスケット】

材料の取り出しと水切り、油切りが同時にできる便利なかごです。
クッキングバスケットは3サイズあり、それぞれ深鍋20cm、22cm、24cmと組み合わせて使用できます。

クッキングバスケットの使い方

■ ゆでる
パスタ、うどん、そば、そうめんなどのめん類・野菜
深鍋の中にクッキングバスケットをセットし、湯を沸かして材料を入れます。
ゆであがったら、クッキングバスケットごと取り出し、水切りします。
すばやく取り出せるのでゆですぎにならず、ゆで湯も使えます。

スープストック
深鍋の中にクッキングバスケットをセットし、肉や野菜でスープをとります。
クッキングバスケットごと肉や野菜を取り出せば、こす手間がはぶけます。

■ 蒸す
深鍋の鍋底にクッキングプレートを置きます（必ず、脚を上にして置いてください）。
脚先が少しみえるくらいの高さに（1cm位※）水を入れ、沸かします。
沸騰したら、材料を入れたクッキングバスケットをクッキングプレートの上に置き、ふたをして蒸します。蒸しあがったら、クッキングバスケットごと材料を取り出します。
※火加減にもよりますが、上記の方法で20分位蒸すことができます。

■ 揚げる
ポテトフライなど一度にたくさん揚げる場合や、クリームコロッケなど崩れやすいものを揚げる場合は、深鍋に油を熱し、材料を入れたクッキングバスケットを油の中に入れます。揚がったら、クッキングバスケットごと取り出し、油切りします。
たくさんの材料を均一に、崩さずきれいに揚げられます。

【クッキングプレート】

クッキングバスケットと組み合わせて蒸し器として使えるほか、
単独で落としぶたとして使用できます。

クッキングプレートの使いかた

■ 落としぶた
材料の上にクッキングプレートを脚を上にして置いて煮ます。
少ない煮汁もよく対流し、味がしみやすくなります。
ステンレス製で軽量なので、身のやわらかい煮魚なども押しつぶしません。
使用後は臭いを残さずきれいに洗い上げられます。
※鍋からクッキングプレートを取り出すときは、ハンドルの末尾のリングをプレートの脚に引っかけると便利です。

【ノンスティック】

ノンスティック・フライパンと中華鍋は、ステンレスの特性や、三層構造の底に加え、ノンスティック加工によって、材料が鍋底に焦げつきにくく、こびりつきにくいという特長を備えています。

※ノンスティック加工（機能の低下、劣化など）は保証対象外となります。
加工のし直しといったメンテナンスは不可能ですので、ご了承ください。

クリステルのノンスティックは、PFOAフリーです。
PFOA（パーフルオロオクタン酸）と呼ばれている有害物質は含まれていません。

長くご愛用いただくためのポイント

■ノンスティック加工（機能）は、正しい使用法を守れば、長期間保つことができます。
長く便利にお使いいただくためにも、ぜひ以下を把握してください。

1 しっかり、よく洗いましょう

ご使用後はできるだけ早く、汚れが落ちやすいうちに、きれいに洗浄してください。
食材がこびりついたまま残ると、焦げつきやすくなります。
なお、鍋があたたかいうちにお湯か水を入れ、洗剤を入れておくと、食材が余熱で焦げたり、こびりつくのを防げます。
洗うと簡単に汚れが落ちるように見えますが、濡れた面を指先でなでるとヌルヌルして油が残っています。
油の薄い膜がノンスティック加工面に残ると、だんだん焦げて茶色の膜になり、焦げやすくなります。
ヌルヌルしなくなるまで、柔らかいスポンジで丁寧に洗ってください。

2 火加減は中火以下、を守りましょう

強すぎる火加減による焦げつきは、ノンスティック加工を劣化させる原因になります。
中華風の炒め物などを作る場合も、中火で十分です。

3 空だきは絶対にしないでください

空だきすると温度が上がりすぎ、有害なガスを発生する可能性が指摘されています。

※電磁調理器での加熱のしすぎにご注意ください。
電磁調理器はガスレンジに比べ短時間で高温に達します。
最初から中火の温度に設定し、加熱しすぎないようにご注意ください。

ノンスティック・クッキングの特長

■ 焼く、炒める

少量の油での調理が可能です。
油分の摂取を控えられるので、健康的な料理を楽しめます。
特に、食材自体が脂肪分を含まない卵料理（卵焼きやオムレツなど）や粉料理（クレープ、パンケーキなど）が焦げつきにくくきれいに焼けます。

■ 揚げる

ごく少量の油（5mmくらい）を使った揚げ物、つまり「少し多めの油で焼く」感覚のフライに適しています。
ことに、衣がついた材料が底に触れてもはり付く心配がないので、衣焼き（パン粉がついた材料に少量のサラダ油をまわしかけて焼く）にも最適です。

■ オーブン

オーブン調理も可能ですが、使い方（火加減）によっては表面の
フッ素樹脂加工（黒い面）を劣化させ、ノンスティック効果を損なう恐れがあります。

- オーブンの温度設定は220℃以下でご使用ください。
- 表面（黒い面）が露出する場合には、露出した部分をアルミホイルで覆うなどして、なるべく保護してください。
- 上火に近づきすぎないよう、なるべく中段以下でご使用ください。

注意！■ 包丁などの刃物の使用、金属製のたわしや調理器具（フライ返しなど）で強くこすったり、研磨することはおやめください。
■ 研磨材の入った洗剤のご使用は避けてください。
■ 消しゴム状のクリーナー（材料にメラミンフォームを含む）で洗浄しないでください。
■ 油をたっぷり使う揚げ物には、ノンスティック・フライパンは適しません。
中華鍋、深鍋または浅鍋をご使用ください。

ノンスティック加工の予熱について

ノンスティック加工の予熱は、ステンレス鍋よりも低い150℃前後が理想的です。
水滴の中の小さな気泡が大きくなって、細かな水の飛沫が小さく飛び散る程度まで加熱してください。目安としてはIH、またはガスの中火でノンスティック・フライパン直径20cmで60秒、直径24cmで90秒、直径28cmで150秒以内です。

※ノンスティック加工は空だきすると温度が上がりすぎ、有害なガスを発生する可能性が指摘されています。
必要以上の予熱は危険ですのでしないでください。

お手入れ方法

- うすめた食器用洗剤をつけ、ぬるま湯で洗ってください。

※磨き粉やクレンザー、アルミニウムに使用できない洗剤や漂白剤は使わないでください。

- 洗ったあとは水気をよくふき取り、乾燥させてください。
- 食器洗い乾燥機、食器洗い機でも使用できます。

アイテム名	洗い方
鍋（内側） グラフィット L、 ストラーテ	＜焦げついた汚れ＞ 洗う前にまず鍋に水をはり、数分間沸騰させてから火を止めます。しばらく放置して温度が下がったら湯を捨て、ナイロンたわしでこすってください。水に少量の洗剤（または重曹）を混ぜてから沸騰させると、より効果的です。 ※目の細かいステンレス製のたわしを使用するとより効果的です。 目の粗いステンレス製のたわし・ブラシは使用しないでください。大きく目立つキズがつく場合があります。 ステンレス製以外の金属製たわし（鉄、スチールウール、銅製など）はキズがつくため使用しないでください。 アルカリ性洗剤や漂白剤につけ置き洗いしないでください。
鍋、ステンレスふた （外側：鏡面加工） グラフィット	柔かいスポンジのみをご使用ください。 ナイロンたわしや金属製たわし（ステンレス製を含む）は、キズがつくため使用しないでください。
鍋 （外側：ヘアライン加工） L、ストラーテ	スポンジかナイロンたわしをご使用ください。 ※ナイロンたわしを使う場合は、ヘアライン加工の向きにそって、水平方向に磨いてください。 金属製たわし（ステンレス製を含む）は大きく目立つキズがつく場合があるため使用しないでください。

アイテム名	洗い方
ガラス製ふた	ガラスをキズつけるおそれのあるクレンザー、スポンジ、スチールたわし等は使用しないでください。
ノンスティック 加工製品	＜通常の汚れ＞ ご使用後は、鍋があたたかいうちにお湯か水を入れ、洗剤を入れておくと、食材が余熱で焦げたり、こびりつくのを防げます。洗うと簡単に汚れが落ちるように見えますが、濡れた面を指先でなでるとヌルヌルして油が残っています。ヌルヌルしなくなるまで、柔らかいスポンジで丁寧に洗ってください。 ※油の薄い膜がノンスティック加工面に残ると、だんだん焦げて茶色の膜になり、焦げやすくなります。 ＜焦げついた汚れ＞ 洗う前にまず鍋に水をはり、数分間沸騰させてから火を止めます。しばらく放置して温度が下がったら湯を捨て、ナイロンたわし（フッ素樹脂<テフロン>加工面対応の研磨材つき）でしっかりこすってください。水に少量の洗剤（または重曹）を混ぜてから沸騰させると、より効果的です。 フッ素樹脂（テフロン）加工面対応以外のナイロンたわしは、ノンスティック加工を剥がしてしまう恐れがありますので使用しないでください。金属製たわし（ステンレス製を含む）も使用できません。 刃物など鋭利な金属の使用、または金属製のたわしや調理器具（フライ返しなど）で強くこすったり、研磨したりしないでください。また、消しゴム状のクリーナー（材料にメラミンフォームを含む）で洗浄しないでください。
ハンドル グリップ	食器洗い乾燥機、食器洗い機ではご使用いただけません。
クッキングバスケット クッキングプレート	ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけ洗ったのち、水分を拭き取って乾燥させてください。 クッキングバスケットは、バスケット本体と把っ手を連結しているリベットのまわりを、よく洗ってください。塩分等の付着が錆の発生につながる場合があります。

特別なお手入れ

洗い方

■ 油が焼き付いたとき/ステンレスが黄変したとき/くもったとき
炊事用のゴム手袋をして、乾いた布等にステンレス鍋専用クリーナーをつけて磨き落としてください。

! クリーナーで磨くと徐々にL、ストラーテ外側のヘアライン加工は消えていきますが、機能上の問題はありません。

! クリーナーはステンレス専用のものを使用してください。デパートの鍋売場などで購入できます。一般のクリーナーは粒子が粗く、キズが残る可能性がありますのでご注意ください。リキッド状、固形、粉末のものが各種ありますが、固形、粉末のものを使用される場合は少量の水を加えてください。

! 新しい鍋は穀物の微量成分や野菜のアクなどで変色することがあります。
軽い変色は食酢で拭くと取れます。取れない場合は、ステンレス用のクリーナーで磨いてください。

■ 鍋底に虹色の跡が残ったとき
穀物に含まれる微量成分とステンレスが反応してできたものです。人体への悪影響はありません。上記を参考にステンレス鍋専用磨き剤で磨き落としてください。

■ 鍋底に白い斑点が残ったとき
食品や水道水に含まれる塩分と反応して、表面に局所的に白い斑点が発生するステンレス特有の現象です。人体への悪影響およびご使用上の問題は　ありませんが、発生したら早めに細かいステンレスたわしなどで洗浄してください。白斑点発生防止のためにも使用後はよく洗浄し、水分をきれいに拭き取った状態で収納しましょう。

⊘ グラフィットの外側面（鏡面加工）はキズつくので、上記の方法でお手入れはしないでください。

空だきによる変色、変質は元通りになりませんので、くれぐれもご注意ください（空だきによる変色、変質は保証対象外となります）。

上記のような焦げ付き、変色（白い斑点も含む）などは保証対象外となります。

Q&A

【異常かな？と思ったら】

症　状	お確かめいただくところ/対処方法
鍋がよく焦げつきます。どうしてでしょうか？	火加減が大きくなっていませんか？ご自宅の熱源やレンジの火力、口径などにあわせて正しい弱火・中火を把握することが大切です。また、ハイカロリーバーナーでのご使用は避けてください。→P.5 参照
鍋底が変色しました。	軽い変色は食酢で拭くと元に戻ります。戻らない場合は、ステンレス用のクリーナーで磨いてください。→P.14 参照 穀物の微量成分や野菜のアクなどで変色することがあります。 空だきによる変色、変質は元通りになりませんので、くれぐれもご注意ください（空だきによる変色、変質は保証対象外となります）。
鍋底に白い斑点が発生しました。	すぐに目の細かいステンレス製のたわしで洗浄してください。→P.14 参照 大量の塩を使用する場合は（パスタをゆでる場合など）、湯が沸騰してから加え、よく混ぜてください。鍋底に付着した塩の固まりをそのまま放置すると、白い斑点が発生する場合があります。ご使用後はすみやかに洗浄し、乾燥させてください。
加熱調理機での「天ぷらモード」がうまく働きません。	IHクッキングヒーターや、ガスレンジはメーカーによっては炊飯モードや揚物（天ぷら）モードなどの機能がついていますが、クリステルのような多層鍋の場合、センサーがうまく働かず温度設定も使えない場合があります。火加減は火力ボタンで調整してください。
200Vの電磁調理器で加熱していたところ、鍋から音がしてきました。	音には2種類あります。 1.電磁調理器からの音電磁調理器使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動します。この音ではないかをまず確認します。 2.共振音電磁調理器の振動が鍋に共鳴するために生じる音で鍋の異常ではありません。 鍋の位置をずらすか、置き直してください。
ノンスティック・フライパンが焦げつくようになってきました。	1.丁寧に洗うコート面は簡単に汚れが洗い流せて、汚れが付いていないように見えますが濡れた面をさわると油が残り、ヌルヌルしていることがあります。 そのままにしておくと油が焦げ、コート面の非粘着性能が落ちてしまいます。洗い残しがないよう中性洗剤などで丁寧に洗ってください。→P.10 参照 2.火加減は中火以下で使用する炒め物などでも、クリステルは「中火以下」が基本です。強すぎる火加減はノンスティック加工の劣化を招きます。→P.5 参照 3.少量でも油を使用する卵料理（卵焼き、目玉焼き、オムレツなど）、小麦粉料理（クレープ、パンケーキなど）などは、食材自体に水分や油分が含まれず焦げ付きやすいため、少量の油をひく必要があります。→P.29 参照

Q&A

ご質問　Question	回答　Answer
クリステルは、なぜ電磁調理器に適しているのでしょうか？	以下の理由から電磁調理器へ適しています。 1.鍋底が平らで厚みのあるステンレス三層底であること鍋底の熱の伝わりにムラがなく均一なので電磁調理器に適しています。また、クリステルなら電磁調理器で使用しても底が変形しにくい特徴があります。 2.形状が寸胴であること底面積が大きく、寸胴の形状から面で熱が伝わり、熱が逃げにくく熱消費にも無駄がありません。
ノンスティック・フライパンの加工の特長を教えてください。	ノンスティック加工とは、鍋表面に無数のステンレス製突起を設け、その谷間にノンスティック・コーティング（フッ素樹脂加工）を施した加工法のことです。調理や洗浄により、表面に塗っただけの加工（通常のフッ素樹脂加工）はすぐに剥がれてしまいますが、突起と突起の間に埋め込まれた加工は外からの力に対して剥がれにくい（摩耗しにくい）という特長を持っています。

【困った時には】

■ クリステルに万一、故障または破損が生じた場合は、（株）チェリーテラスにて、交換、調整を承ります。

＜依頼方法＞

まず、（株）チェリーテラスへお電話、FAX、またはe-mailにて状況をご相談、ご説明ください。商品を返送していただく必要が生じた場合は、以下の方法で送付をお願いいたします。

■ 現品に保証書、故障/破損の状況を記したメモを添付し、輸送中の損傷がないようにしっかり梱包した上で、“取扱注意”の指定をつけて、郵便、または宅配便で送付してください。

※送り先は下記（株）チェリーテラス技術・サービス室へお願いします。

※お近くの方は、チェリーテラス・代官山へ持参いただいても結構です。

■ 商品の送付にともなう送料は、以下のように取り計らわせていただきますので、よろしくご了承ください。

	お客様→チェリーテラス	チェリーテラス→お客様
初期不良の場合	チェリーテラスで負担（送料着払い）	チェリーテラスで負担
保証対象を含むその他の場合	お客様の自己負担	お客様の自己負担

※「保証対象を含むその他の場合」としてお送りいただいた品が初期不良と認められた場合は、送料を郵便切手でお返しいたします。

問い合わせ先・送付先

株式会社チェリーテラス　技術・サービス室（受付時間 9:30 ～ 17:30　月曜～金曜）
〒158-0083　東京都世田谷区奥沢5-36-5
TEL 03-3722-3098　FAX 03-3722-4028
e-mail okusawa@cherryterrace.co.jp